

Lemon-Apple-Pie

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
50 g Zucker
130 g Butter
2-3 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

400 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100 g Zitronen-Marmelade (z.B. von Bonne Maman)
1 Glas (720 g) Odenwald kalt geriebenes Apfelmus, benötigt werden 100 g

Für die Baisermasse

2 Eiweiß (M)
100 g Zucker

Zubehör

Pieform (Ø 24-26 cm)

Zubereitung:

Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und Wasser dazugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen, dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 cm größer als die Pieform ausrollen. Form einfetten und mit dem Teig auskleiden. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Von der Milch 100 ml abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Übrige Milch aufkochen und das Puddingpulver einrühren. Vanillezucker hinzufügen. Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Dann die Zitronenschale und die Zitronen-Marmelade unterrühren. Pudding auf dem Teigboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 30 Minuten backen. Kuchen gut abkühlen lassen.

Odenwald kalt geriebenes Apfelmus auf dem Kuchen verteilen.

Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Als Tupfen auf das Apfelmus setzen. Kuchen im Backofen unter dem vorgeheizten Grill kurz überflammen und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + ca. 2,5 Stunden Kühlzeit



Guten Appetit!